

Ingrediënten voor 24 personen

24 oesters  
2 el sojasaus  
1 el sherry  
2 tl sake (rijstwijn)  
1/2 tl suiker  
1 ? tl dun gesneden verse gember  
2 el dun gesneden bosui  
2 tl sesamololie  
citroensap  
geroosterde sesamzaadjes.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Amuse van Oesters op lepel met een gember-sjalotdressing

Ja, als je echt exclusief wil zijn en je vrienden is heel chique wil verwennen is dit een pracht om te serveren!!

### Bereidingswijze

Haal de oesters uit de schelp en dep ze droog .Meng de oester met wat citroensap en zet ze afgedekt in de koelkast. Doe de sojasaus, sherry, sake en suiker in een klein pannetje en meng goed door elkaar, Laat al roerend op lahge hitte koken totdat de suiker oplost, Roer dan de gember en bosui erdoor. Laat 1 minuut koken, voeg dan de sesamololie toe. Schep ongeveer ? tl saus over elke oester. Garneer met sesamzaadjes en serveer